



APPETIJTELIJK DESSERT MET APPELROOSJES

NODIG (±8 APPELROOSJES):

1 rol bladerdeeg (ontdooit) of
1 pak
2 rode appels
700 ml appelsap
citroensap van een halve
citroen
100 gram kristalsuiker
500 ml opgeklopte slagroom
speculaas koekjes
honing
kaneel
muffin bakvorm



DOEN:

1. Verwarm de oven voor op 190°C en vet de muffin bakvorm met boter.
2. Haal het klokhuis uit de appels en snijd ze in vieren. Snijd de appels vervolgens in hele dunne plakjes.
3. Kook het appelsap met de suiker en een beetje citroensap in een grote pan. Als het kookt zet je het vuur lager en doe je de appels erbij voor ongeveer 4-5 minuten tot ze zacht zijn. Giet dan de appel af en leg ze op keukenpapier.
4. Rol het deeg uit zodat het een beetje dunner wordt. Snijd er stroken van 5 cm uit en besmeer de stroken met honing.
5. Verdeel de appelschijfjes op de deegstroken. Zorg ervoor dat je aan het de rechterkant van de strook een klein stukje deeg overhoudt voor het vast plakken. (Bekijk de video voor meer duidelijkheid). Bestrooi de stroken met kaneel en vouw de onderste helft van het deeg dubbel over de appel. Rol voorzichtig de strook op.
6. Zet de roosjes in de muffin bakvorm. Bak de roosjes in 20 minuten gaar in de oven.
7. Verkrumel een bodempje speculaas in een glaasje. Schep er een lepel slagroom bovenop, Dan weer een laag speculaas kruimels. Ga zo door tot het glaasje net niet vol is.
8. Haal na 20 minuten de roosjes uit de oven, laat afkoelen en leg in ieder glaasje een roosje.

WWW.BONAPETIT.NU